Quaderno di Studi e Notizie di Storia Naturale della Romagna
Quad. Studi Nat. Romagna, 45: 177-204 (giugno 2017) ISSN 1123-6787

NOTIZIE NATURALISTICHE

Maurizio Matteini Palmerini [1]

Botanica popolare romagnola (3ª parte)

Erbe, fiori, frutti e piante nelle credenze, nei modi di dire e nei proverbi della tradizione popolare.

Riassunto

Proverbi, modi di dire, filastrocche, indovinelli e storielle riguardanti le piante di uso comune, nella tradizione popolare romagnola. In questa terza puntata sono raccolte le piante il cui nome inizia con le lettere D-E-F; le altre seguiranno nei prossimi numeri della rivista.

Abstract

[*Popular botany in the folk tradition of Romagna (3rd part)*]
A collection of proverbs, common saying, rigmaroles and riddles from the folk tradition of Romagna, concerning herbs, flowers, fruits and plants. This third part deals with plants beginning with D-E-F. To be continued in next issues of the journal.

Introduzione

Dopo la pubblicazione della prima parte nel Quaderno di Studi e Notizie di Storia naturale della Romagna n. 43 del giugno 2016 (pagine 209-223) e della seconda parte nel n. 44 del dicembre 2016 (pagine 169-196), questa è la terza puntata dedicata alle piante il cui nome inizia con le lettere D - E - F.

[1] Maurizio Matteini Palmerini, via Polverella, 60 - 47825 Torriana (RN)
e-mail: zanimatteini@gmail.com

DENTE DI LEONE
(*Taraxum officinale*)
castracàn - indvinël - pèsa-cân - pesachèn - pèsa-chèn - pèsa-a-lët - pèsa-lèt - pesalèt - pessacan - sufión

Cresce comunissimo ovunque: nei boschi, nei luoghi erbosi, nei prati ed anche negli incolti, tra i sassi e il pietrame e perfino nelle fessure dell'asfalto. Nella tradizione popolare è conosciuto con i nomi di Dente di leone, Piscialetto e Soffione. Si tratta di una pianta molto resistente che fiorisce praticamente tutto l'anno. In alcune località questa erbetta viene chiamata "radicchio matto o cicoria matta". Il tarassaco può essere usato anche lessato ma per beneficiare delle sue tante virtù è bene consumarlo crudo nelle insalate miste. Secondo molti il consumo di foglie giovani e fresche in insalate crude o cotte costituisce già un buon trattamento depurativo e vitaminizzante poiché le foglie hanno un elevato contenuto di vitamina A, C e sali di potassio.
Con le radici essiccate, tostate e macinate, in tempi di particolare povertà e di guerra, si preparava un buon surrogato del caffè... privo di caffeina.
Questo caffè (ma anche da quello che si otteneva dalle radici tostate del Crespigno o del Radicchio) era noto anche con il nome di *caffè di Prussia*, sembra, in onore di Federico il Grande che nel XVIII° secolo ne favorì la produzione. E a proposito di caffè ecco un simpatico indovinello popolare:

più si allunga e più leggero è,
chi mi dice che cos'è?

I fiori, terminata la fioritura, producono semi a forma di soffici globi piumosi: delle sfere di quattro o cinque centimetri di diametro che i bambini chiamano **sufión** e sui quali soffiano semplicemente per veder volare gli innumerevoli piumini con attaccati i minuscoli semi o per distruggere quella palla con il minor numero possibile di soffi.
Numerosissimi sono i giochi che grandi e bambini realizzano con queste sfere piumose.
Un gioco infantile era detto **prit** o **sòra** (*prete o suora*)? Se con un sol soffio volavano tutti i piumini la risposta era prete, nel caso opposto, ovviamente, suora.
Le ragazze invece interrogavano il seme del tarassaco per sapere quanti anni le separavano dal matrimonio: contavano i soffi che servivano per disperdere tutti i piumini, per ogni soffio si contava un anno.
La tradizione popolare assicura che se si formula un desiderio e con una sola soffiata si riesce a far volar tutti i piumini, quel desiderio si realizza sicuramente.
Nella credenza popolare, i soffioni del tarassaco erano usati come oracolo: i giovani

innamorati *donavano alla pianta messaggera le loro speranze ed i loro amori*, con un soffio deciso lasciavano andare il pappo, e se tutti gli acheni involavano, i loro sogni si sarebbero realizzati.
La metereologia popolare invece dai semi piumati del tarassaco traeva i pronostici per l'andamento del tempo: se i piumini vengono trasportati dal vento verso il mare è segno di pioggia, se invece volano verso i monti questo è segno di tempo sereno.

* * *

ELLEBORO
(*Orobanche* sp.)
elèbur - nadeccia - nad(e-è-é)cia

Con il termine **nadècia**[2] vengono indicati sia l'elleboro o erba nocca e sia il succiamele o fiammone. Gli erboristi indicano l'elleboro, i contadini invece il succiamele che è una parassitaria delle leguminose.
La favoletta che segue, raccolta da Giovanni Bacocco (alias Giovanni Bagnaresi), è sicuramente riferita alla **nadeccia** succiamele.

La nadeccia la gè alla gramegna:	*L'elleboro disse alla gramigna:*
- Se ven e' sgador bissa che vegna:	*- Se viene il falciatore, lascia che venga:*
s'l'è vece e' sa batter e e' sa rudê,	*se è vecchio, sa battere e sa arrotare,*
ma u n'ha la forza da mnê;	*ma non ha la forza per menare;*
e se l'è zoven, l'ha la forza da mnê,	*e se è giovane, ha la forza per menare,*
ma u n'sa batter e u n' sa rudê:	*ma non sa battere né arrotare:*
tant ch'a s'putren salvê.	*così che ci potrem salvare.*

* * *

EQUISETO
(*Equisetum arvense*)
brósca - canòcia - codla - codna - c(o-ô)da 'd caval - sedla - sidulôn

L'equiseto, più noto popolarmente come coda cavallina, è una pianta erbacea perenne, che non produce né fiori né semi; cresce nelle zone umide, sulle sponde dei fiumi, nei greti dei torrenti e dei fossi. È un potente diuretico, emostatico,

[2] **Nadècia** è anche la chelidònia o celidònia (*Chelidonium maius*), una pianta erbacea, spontanea in Italia, appartenente alla famiglia delle Papaveracee; è conosciuta anche come *erba dei porri* perché usata nella medicina popolare contro le verruche.

astringente, remineralizzante e, sembra, aiuti anche la formazione di globuli rossi nel sangue e per queste proprietà tutta la pianta è usata in fitoterapia sia fresca che seccata all'aria e all'ombra.
La medicina popolare romagnola lo prescriveva soprattutto per *stagnare* le epistassi: bisognava pestare un pezzetto di pianta fresca ed aspirarne il succo fuoriuscito... *poi si tamponava la narice con del cotone bagnato nello stesso succo*.
Sembra sia anche un ottimo pesticida: i contadini facevano bollire in abbondante acqua alcune piante e quando il decotto si raffreddava lo spruzzavano sulle piante per non far fare i pidocchi... soprattutto sulle piante dei fagioli... *ma si dava anche a tutte le piante dove andavano i pidocchi.*
Le foglie sono ricche di silice e in molti luoghi venivano usate come abrasivo per pulire e lucidare le pentole di rame.
Pare che *l'Equisetum* sia una delle poche erbe giunta fino a noi come era milioni di anni fa... in poche parole un fossile vivente.

* * *

ERBA
(sensu lato)
(e-ë)rba

Con il termine *erba* i vocabolari e le enciclopedie indicano genericamente *ogni pianta bassa il cui fusto* (stelo) *rimane verde e tenero senza diventare legnoso*. In poche parole uno stelo... un filo d'erba.

I romagnoli, scrive Libero Ercolani, dividono le erbe: in **ërb mati** e **ërb bôni**; le prime di nessun pregio mentre le seconde o sono commestibili o hanno proprietà medicamentose. Le erbe commestibili vengono anche dette **gl'érbi 'd campagna** (*le erbe di campagna*); Antonio Morri ed Antonio Mattioli riportano, rispettivamente, anche **erbag** o **erbàg** (*erbaggio*), intendendo *ogni erba buona a mangiare*, *cruda o cotta*. Fino a non molto tempo fa queste erbe hanno costituito una risorsa alimentare di grande importanza, in modo particolare per i ceti meno abbienti che hanno potuto trarre le sostanze nutritive ed i sali minerali, così preziosi per la salute... anche se i proverbi rappresentano i romagnoli pochissimo *erbivori*:

l'erba l'è fata pr' e' bis-ciâm,
la n'è miga fata pr' e' s-ciân.

L'erba è fatta per il bestiame,
non è mica fatta per l'uomo.

Dl’erba s’u gn’è ânch in quantitè,
e’ s-ciân un la po’ magnê.

Dell’erba se ce n’è anche in quantità
l’uomo non la può mangiare.

In piò erba t’ magnarè,
in piò bes-cia t’ dvintarè.

Più erba mangerai,
più bestia diventerai.

In realtà contadini e ceti meno abbienti ogni giorno mangiavano **erbi e pida**, **pida e erbi** (*erbe e piada*, *piada e erbe*).

La crescita dell’erba è sicuramente legata al tempo atmosferico e soprattutto alla pioggia; per la tradizione popolare in modo particolare a quella che cade negli ultimi giorni di carnevale:

quând e piov i de grass
d’l’erba ui n’è di fass.

Quando piove i giorni grassi
dell’erba ce ne sono dei fasci.

Se piov i de grass
l’erba i fass.

Se piove i giorni grassi
l’erba a fasci.

L’erba cun la guaza adoss
la figura piò non poss.

L’erba con la rugiada addosso
figura moltissimo.

<u>Modi di dire</u>:

- fè d’ogni erba un fass: letteralmente significa *raccogliere tutte le specie di erbe in un solo fascio*... senza distinguerle, in senso metaforico, invece indica l’atteggiamento di chi generalizza eccessivamente e trae giudizi affrettati su persone, o cose, non considerando le differenze all’interno di una categoria. L’origine del modo di dire è sicuramente legata al mondo contadino, quando, durante la raccolta nei campi, per velocizzare il lavoro, era evidente che non conveniva raccogliere indiscriminatamente tutte le erbe in un unico mazzo, per poi fare la cernita di quelle buone da quelle cattive;

- **un fas d'erba mel ligheda** (*un fascio d'erba legato male*) indicava la persona goffa, scomposta, arruffata, vestita male: **t'am pèr un fas d'erba mel ligheda** (*mi sembri un fascio d'erba legato male*);

- **magnês l'arcôlt in erba** o **vendar in erba** alla lettera *mangiarsi il raccolto in erba e vendere in erba*, in realtà significano vendere il raccolto quando ancora non è giunto a maturazione; in poche parole fare progetti basandosi su un evento che non si è ancora verificato. Stessa cosa per **bës e ven in erba** (*bersi il vino in erba*);

- **un è miga pió l'erba d'jir matena** (*non è mica più l'erba di eri mattina*) cioè non è più giovane; si dice quando si vuol sottolineare l'età di una persona rispetto alle sue azioni... ritenute non più adeguate all'età;

- **l'è un'erba tajèda** (*è un'erba tagliata*) indica una persona buona, pacioccona che non fa male a nessuno.

Il modo di dire **l'ërba cativa la n'va mëj da mël** (*l'erba cattiva non va mai da male* cioè non muore mai, non si riesce ad eliminare... e cresce in fretta), mette in guardia dai pericoli che si pensa di aver ormai scongiurati e stigmatizza il comportamento di quelle persone che, pensando al proprio interesse, *tolgono spazio vitale agli altri*. Questa erba cattiva, anche secondo la tradizione popolare, viene anche specificata come **la gramègna** (*la gramigna*).

Il motto *l'erba del vicino è sempre più verde* non lo abbiamo trovato in nessuna raccolta... probabilmente i romagnoli dei secoli scorsi non erano invidiosi.

* * *

ERBA BISCIA o GIGARO
(*Arum italicum*)
pân dal bès - còl 'd bèsa - zeghri (?) **- zig**

É una specie comunissima in Italia, anzi è considerata quasi infestante. La si incontra nelle macchie, nelle radure, nelle siepi ma anche nelle aree coltivate comprese le vigne e gli oliveti e non è raro incontrarla anche negli scoperti in città, giardini pubblici compresi.
Nel libro *Piante velenose* il gigaro è considerato fra le piante più velenose della nostra flora anche se i suoi principi tossici non sono ancora ben conosciuti; alcuni autori ritengono che si dovrebbe parlare di un potere fortemente irritante, in modo particolare per le mucose e l'intestino. I contadini romagnoli non lo sapevano e ne raccoglievano le foglie che tritavano ed aggiungevano **ma e' trid mi poll** (*al trito per i polli*) per far fare più uova alle galline; secondo la tradizione popolare **u's**

scaldeva l’uvaera (*gli scaldava l’ovario*), dicevano, cioè stimolava la deposizione delle uova. Almeno per un po’.

Sembra che dopo l’unzione di una brutta bruciatura con **l’erba d’ scot** (*l’erba delle scottature*, Erba ruggine), si rinfrescava *l’epidermide bruciacchiata con delle foglie, crude, di cavolo e di una erba spontanea detta* **al zeghri** (Gigaro o Erba biscia?)... *tali foglie si cambiavano insieme alla fasciatura, mattina e sera.*

* * *

ERBA D’AMORE

(*Coronilla scorpioides*)

erba bòignla - erba boila - erba bojla - erba ch’ pèzga - erba d’amór - erba murusa

Il nome del genere richiama la curiosa disposizione dei fiori ed è il diminutivo latino di corona (appunto a piccola corona) mentre quello della specie deriva invece dalla forma del frutto allungato e spesso ricurvo ad una estremità che lo fa somigliare alla coda dello scorpione.
Ha proprietà vescicatorie, infatti a contatto con l’epidermide le foglioline provocano irritazioni ed edemi sulla pelle, perfino delle ulcere e bolle come le scottature.
Prima dei diserbanti si trovava copiosa anche fra il grano.
Le ragazze se ne servivano per misurare il bene (o meno) del proprio moroso, secondo il rituale che segue: *le foglioline venivano pestate a colpi di unghia, poi arrotolate e, di nuovo distese, poste per breve tempo sul braccio o sulla gamba nuda, pronunciando questi versi*:

erba d’amór
s’t’um vò bein fam un fiór
s’t’um vò mèl
fam una bòjla.

Erba d’amore
se mi vuoi bene fammi un fiore
se mi vuoi male
fammi una bolla.

Il cesenate Giuseppe Gaspare Bagli[3] racconta invece che quando *i fanciulli e gli amanti fanno questo stranissimo giuoco, prendono le foglie di una pianticella che chiamano* ***erba bojla****, la bagnano colla saliva poi se la applicano sul collo o sulle*

[3] Nuovo saggio di studi su i proverbi, i pregiudizj e la poesia popolare in Romagna (1885/1887).

braccia dicendo:

erba bojla, erba bojla,
S t am vu ben fam una rosa;
S t an um vu ben
Fam una bojla.

Erba bolla, *erba bolla*,
se mi vuoi bene fammi una rosa,
se non mi vuoi bene
fammi una bolla.

Poi distaccano la fogliolina e controllano sulla pelle l'impronta rossa lasciata: ***fiór*** *o* ***bòjla***.

* * *

ERBA RUGGINE
(*Ceterach officinarum*)
erba de' scot

L'erba ruggine è una piccola felce alta dai sei ai venti centimetri, con un rizoma molto corto da cui nascono numerose fronde (così si chiamano le foglie delle felci). È una delle poche felci che riesce a sopravvivere fuori dall'habitat del sottobosco, anche in ambienti non umidi, come sulle rocce e sui muri. A scopo erboristico si impiegano sia il rizoma che le fronde come antinfiammatorio, astringente, decongestionante delle mucose della bocca e della gola e dell'epidermide arrossata. La medicina popolare invece la prescriveva per le scottature con il nome di **unt de' scot** (*unguento delle scottature*). L'unguento andava preparato al calore del solleone ed esposto in bottiglia - per un mese - sulla finestra di casa dopo aver fatto bollire l'erba ruggine in olio, spesso con l'aggiunta di alcuni spicchi d'aglio. Dopo l'unzione si rinfrescava l'epidermide bruciacchiata con foglie, crude, di cavolo e di una erba spontanea detta **al zeghri** (Gigaro o Erba biscia?)... tali foglie si cambiavano insieme alla fasciatura, mattina e sera.

* * *

FAGIOLI

(*Phaseolus vulgaris*)

fas(o-ó-ô)l - fasul[4]

I fagioli vengono definiti la carne dei poveri, per il loro basso costo e per il fatto che forniscono all'organismo la stessa quantità di proteine della carne[5]. Questo lo sapevano anche i contadini romagnoli come sembrano indicare i vecchi proverbi:

grân e fasol da l'occ
grazia di Dio l'è par tot.

Grano e fagiolo dell'occhio
è una grazia di Dio per tutti.

I fasul i è i galet
int la tevla di puret.

I fagioli sono i galetti
nella tavola dei poveretti.

Il proverbio che segue non è chiaro per niente: non si comprende se **fasul e pulenta** sia ritenuto un piatto gustoso e ricco da offrire per consacrare l'ospitalità oppure sia reputato un piatto da poco da non mangiare proprio *quando siamo tra noi*.

Fasul e pulenta quant e vein la zenta;
gnoc e macarun, quant a sem tra d' nun.

Fagioli e polenta quando viene gente;
gnocchi e maccheroni quando siamo tra noi.

Per ottenere un abbondante raccolto di fagioli occorre seminarli esattamente cento giorni dopo Natale. E qui grandi discussioni tra i contadini: il giorno di Natale si conta o non si conta? Ma non è finita. Se questo centesimo giorno fosse poi caduto di venerdì l'obbligo andava a farsi benedire. La tradizione popolare infatti asseriva che i fagioli piantati di venerdì si sarebbero coperti senz'altro di parassiti.

---

[4] **Fasôl biénc** o **fasól de pepa** o **fasôl savōn (**fagioli romani o bianchi, quelli grandi); **fasól da l'òć** (fagioli dell'occhio), **fasulēna** (varietà come i fagioli dell'occhio, ma molto più piccola), **fasôl tùrch** fagioli turchi o bagolone, **fasôl garsê** fagioli brizzolati o grigiolati, **fasôl piatlon** fagiolo galletto, **fasul dla Madóna** (fagioli della Madonna, fagioli bianchi o rosa caratterizzati da una mcchiolina nera rotonda intorno all'ilo (Fognano), **fasul da la râma** fagioli rampicanti, **fasul da prê** da prato, così erano chiamati dei fagioli dalla buccia gialla, di media grandezza, che si coltivavano fra il granoturco. I **fasuléin** o **fasulēn** sono invece i fagiolini verdi.

[5] Un etto di fagioli secchi vale, dal punto di vista nutrizionale, quasi come una bistecca di due etti.

Un’altra discussione tra i contadini ruotava, confusamente, attorno alla questione: meglio piantare fagioli primaticci o fagioli tardivi? I proverbi sembrano far pendere la bilancia dalla parte del fagiolo primaticcio:

e’ fasol premadez
e fa impir e’ malet;
e’ fasol ad sfrudané
un fa gnanc impir e’ zistin.

Il fagiolo primaticcio
fa riempire il sacchetto;
il fagiolo tardivo
non fa riempire neanche il cestino.

Loda e’ sfrudanez
e tent a e’ parmadèz.

Loda il tardivo,
ma tienti al primaticcio.

E’ fasol sfrudanè t’lè da ludê
mo e’ premadez no’ t’al scurdê;
e’ premades s’ t’e scurdarè
ingannè t’armastarè.

Il fagiolo tardivo devi lodare,
ma il primaticcio non devi dimenticare
se il primaticcio dimenticherai,
ingannato resterai.

Inoltre nella stessa buca bisogna piantare quattro fagioli alla volta, né uno di più né uno di meno, *affinché abbiano modo di stendersi*:

s’ t’ vu imparê i fasul d’ piantê,
piò d’ quatar int un bus no in butê.

Se vuoi imparare a piantare i fagioli
più di quattro nel buco non devi buttare.

E’ fasol quând e ness e dis: **fat in là**, **fradel**,
che a voi fer e’ mi castel.

Il fagiolo quando nasce dice: fatti in là, fratello,
che voglio fare il mio castello.

La tradizione poi sottolinea che per avere un raccolto importante è fondamentale la pioggia, in modo particolare quella che cade in alcune date precise:

se piov i dè imprastè[6]
piânta di fasul e de furmintòn i t' n' arè.

Se piove i giorni prestati
pianta dei fagioli e del granoturco e ne raccoglierai molti.

Se par Sa' Pir e' piuvarà,
furmintôn e fasul u s'cujarà.

Se per San Pietro (29 giugno) *pioverà*,
granoturco e fagioli si raccoglieranno.

Nella cultura contadina i fagioli erano davvero importanti non solo per l'alimentazione ma anche per prevedere il futuro, infatti erano l'ingrediente principale in alcuni riti dell'ultimo giorno dell'anno per prevedere l'andamento dell'anno entrante. La preparazione dei riti avveniva la sera del trentun dicembre mentre l'esecuzione era rimandata al mattino del primo giorno dell'anno. Dopo aver scelto tre fagioli secchi si mettevano uno dopo l'altro in un cartoccio: il primo veniva riposto così come era, il secondo invece era sbucciato fino a metà e l'ultimo doveva essere completamente spogliato della buccia. Il cartoccio, durante la notte, doveva essere gelosamente custodito sotto il guanciale del capo famiglia. Il mattino, di buon ora, il bambino più piccolo della casa, alla presenza di tutti i membri della famiglia, estraeva dal cartoccio, a caso, uno dei tre fagioli. Ed ecco il significato dell'estrazione: se fosse venuto estratto il fagiolo integro, l'anno sarebbe stato sicuramente fortunato; se fosse venuto sorteggiato quello con mezza buccia, l'anno sarebbe stato mediocre, in altre parole come sempre. Se invece la sorte avesse scelto il fagiolo completamente privo di buccia, allora l'anno non avrebbe potuto che essere un anno disgraziato, ricco solo di carestie o siccità.
Con i fagioli le ragazze da marito invece interrogavano il destino: prendevano i soliti tre fagioli (uno con la scorza, uno mezzo sbucciato e l'ultimo completamente sbucciato) dopo averli incartati come caramelle li mettevano sotto il proprio guanciale e la mattina seguente ne sceglievano una a caso: se la caramella conteneva il fagiolo con tutta la buccia, era segno che si sarebbe sposata con un uomo ricco; se il fagiolo era mezzo sbucciato, era segno che avrebbe sposato un

[6] **I dè imprastè** (*i giorni imprestati*) sono gli ultimi tre giorni di marzo ed i primi tre di aprile. La tradizione popolare racconta che una pastorella negli ultimi giorni del mese di marzo dopo le prime giornate di sole decide di riportare al pascolo le sue caprette. Allora marzo, che sembra fosse piuttosto dispettoso, chiese ad aprile tre giorni in prestito: abbassò la temperatura e fece cadere per tre giorni e tre notti neve e pioggia sulle povere caprette finché morirono tutte. (Di questa favoletta circolano numerose versioni).

uomo agiato, e se il fagiolo era tutto “nudo” avrebbe sposato un povero.
I fagioli secchi servivano anche per la cura delle verruche (**i pór**); il sistema di eliminazione suggerito dalla medicina popolare *privo di effetti collaterali* era piuttosto semplice: si dovevano contare e toccare le verruche con un fagiolo (in alcune località si preferiva eseguire il rituale con un egual numero di fagioli) e poi occorreva o seppellirli ed attendere che andassero in putrefazione o germogliassero oppure andavano gettati in strada con la speranza che venissero raccolti da qualcuno e così le verruche si sarebbero trasferite su quella persona... *“per un cambio di guardia davvero cattivello”* scrive Vittorio Tonelli.
Nel giorno dell’Epifania, le galline venivano alimentate con un becchime d’eccezione: la fava *a che divengano, per certo, ottime covatrici*, e col fagiolo dell’occhio, *onde evitar che depongano uova acerbe*, cioè mancanti del guscio.
Invece nella prima notte di Quaresima si eseguiva un pesante scherzo, tipico delle zone di campagna, detto **la fasuleda** (*la fagiolata*). Le vittime designate erano le ragazze che non avevano trovato un fidanzato (ma anche quelle che non avevano accettato la corte dei pretendenti) durante il periodo del carnevale. La burla consisteva nello spargere fagioli, ceci, fava, sale, fichi secchi, penne e cose simili sulla soglia di casa o all’ingresso dell’aia in modo però che fosse ben visibile a tutti i passanti: *quasi loro si volesse con ciò porgere il cibo per la quaresima, non essendosi potute maritare di carnovale*. Ciascun legume, seme, frutta od oggetto utilizzato aveva nella credenza popolare un preciso significato: i fagioli sembra volessero dire *scoreggiona*, i semi di zucca *scrofa*, il fieno *vacca* e le penne di gallina *pelata*. L’autore dello scherzo era sicuramente uno dei pretendenti respinti.

Modi di dire:

- abadêr a i su fasol (*badare i suoi fagioli*) cioè badare, pensare a sé stesso... farsi gli affari propri;

- andêr a fasól (*andare a fagiolo*) piacere moltissimo, risultare molto gradito;

- am maravij di tu fasul (*mi meraviglio dei tuoi fagioli*) cioè mi stupiscono le tue opinioni, le tue idee;

- **du fasul senza cund**ì (*due fagioli sconditi*) cioè qualcosa che vale poco.

* * *

FAVA
(*Vicia faba major*)
bag(è-é)na - barisâna - f(e-ê-è)va

La fava veniva seminata solo nella giornata del 9 ottobre perché, secondo la tradizione, solo così facendo, San Donino avrebbe assicurato un raccolto abbondante... con l'aiuto anche di una bella concimata, nel rispetto del proverbio: **la fêva la vô l'aldâm** (*la fava vuole il concime*).
Ma poiché fidarsi è bene ma non fidarsi è meglio, le precauzioni dei contadini non finivano qui. Le **azdore** (*massaie*) infatti nascondevano accuratamente **la ròca** (*rocca* o *conocchia*[7]) nel giorno di Natale, in caso contrario le fave si sarebbero sicuramente ricoperte di insetti e muffe: **impducié** e **incarbuncié** (*impulciate e incarbonciate*) - si diceva.
Alle donne era anche fatto assoluto divieto di filare nell'ultimo giorno di carnevale altrimenti le fave (e sembra anche il lino), non avrebbero prodotto i grani. Qualcuno potrebbe pensare ad un giorno di festa per le donne... un po' come oggi l'otto marzo... in realtà, in quel giorno, detto martedì-lupo o **lovv** *i contadini costumavano mangiare ben sette volte*!
A proposito di grani e del numero sette: chi trovava nel bacello di fava sette grani esatti avrebbe sicuramente goduto di un periodo di grande fortuna.
Oggigiorno i reati contro il patrimonio sono in forte ascesa.
E pensare che potrebbero essere evitati o ridotti in modo semplice e sicuro. Il metodo che andiamo a raccontare era conosciuto da secoli dai nostri contadini: se derubati non denunciavano il fatto alle autorità competenti ma, zitti zitti, prendevano un grano di fava secca, lo gettavano nell'abbeveratoio delle bestie ed attendevano. A poco a poco il seme si gonfiava e così di pari passo anche il ladro: **- e' crès cóma la fêva a mòl** (*cresce come la fava a mollo,* cioè si gonfia molto) - si diceva. E se il disonesto non restituiva in fretta il malloppo si sarebbe gonfiato, gonfiato... gonfiato fino a scoppiare. A questo punto però giustizia era fatta!
Sembra che durante il Medioevo il consumo di fave fosse l'abitudine quotidiana delle classi più povere, ma dopo la scoperta dell'America, le fave, a poco a poco, hanno lasciato il posto ai fagioli. E a poco a poco le fave sono entrate a far parte dell'alimentazione animale come dimostrano usanze e proverbi. Nella giornata dell'Epifania, ad esempio, i contadini erano soliti dare alle galline della fava come becchime, *onde covino meglio, e se nol fanno in questo giorno lo protraggono all'ultimo di carnevale*.

La feva i cavèl i l'ha da magnê,
mo al parson al s' n'ha da arguardê.

La fava devono mangiarla i cavalli,
ma le persone se ne devono riguardare...

[7] La conocchia o rocca era lo strumento che in coppia col fuso serviva per filare. Nelle nostre campagne, di solito, era costituita da una canna, ad una estremità si creava una specie di gabbietta di forma affusolata intorno alla quale si legava la massa del filato. La "gabbietta" era realizzata aprendo semplicemente la canna in sei-otto parti.

… sentenzia un proverbio, dimenticando che per secoli era stato il cibo della popolazione più povera, anzi, in diversi periodi, anche recenti, si è mangiato persino **e' favén** cioè *il favino* o *fava cavallina*[8] destinata da sempre all'alimentazione animale. Del periodo medievale ci sono rimasti alcuni *piatti di vigilia e di devozione* che prevedono l'utilizzo delle fave fresche o secche come ingrediente principale... in modo particolare piatti con fava lessata o zuppe[9] di fave.
Riguardo alla fava lessata... ecco anche un antico modo di dire: **un ten gnenca la feva less** (*non tiene neppure la fava lessa*) cioè non sa mantenere neppure il più piccolo dei segreti.
Nel raccontino precedente abbiamo spiegato come in alcuni riti dell'ultimo giorno dell'anno per prevedere l'andamento dell'anno entrante il popolo aveva quale pronosticatore il fagiolo, in molte case però veniva preferita la fava: la fava baggiana[10], quella con i grani molto grandi. Le preparazioni, le modalità ed i significati erano praticamente identici a quelli con i fagioli.
Ignurènt cume la bagèna (*Ignorante come la baggiana*) di primo acchito il modo di dire sembra incomprensibile, ma molto probabilmente, si riferisce semplicemente alle previsioni (anno prospero e fortunato, sposo ricco, sposo agiato...)... in poche parole previsioni mai azzeccate dalla **bagèna**!

* * *

FELCE MASCHIO
(*Dryopteris filix-mas*)
felsa

Le felci occupano un posto di primissimo piano in tutta la cultura fantastica europea; il suo seme, raccolto nella magica notte di San Giovanni, poteva realizzare qualunque prodigio e mille e più incantesimi compreso quello dell'invisibilità!

---

[8] *Vicia faba equina*: con bacelli e semi molto più piccoli che s'impiegano come concentrati proteici nell'alimentazione del bestiame.
[9] Si riportano due ricette: la prima del romagnolo Pellegrino Artusi con le fave fresche e la seconda con le fave secche della **Gigia 'd Pellincin**.
- (429) *Prendete baccelli di fave grosse e granite; sgranatele e sbucciatele. Tritate fine una cipolla novellina, mettetela al fuoco con olio, e quando comincia a rosolare, gettate nel soffritto prosciutto grasso e magro tagliato a dadini. Dopo poco versate le fave, conditele con pepe e poco sale e quando avranno preso il condimento, aggiungete un grumolo o due, a seconda della quantità delle fave, di lattuga tagliata all'ingrosso e finite di cuocerle con brodo, se occorre.*
- *Mettere a bagno le fave secche per tutta la notte. Sistemarle poi in una pignatta di terracotta e ricoprirle completamente d'acqua e cuocere a fuoco lento per un'oretta, schiacciarle con la forchetta, salare e continuare a cuocere ancora una mezz'ora. A fine cottura aggiungere un cucchiaio di olio extravergine di oliva crudo e del pepe, direttamente nel piatto.*

[10] La fava baggiana (**bagèna** o **barisâna**) è una varietà di *Vicia faba major* con grani molto grossi.

La tradizione popolare romagnola riteneva che questa pianta fiorisse una volta all'anno: la notte di San Giovanni. Fioriva, sembra, a mezzanotte in punto, e chi riusciva a raccoglierne il fiore (di cui nessuno conosceva né la forma né il colore) avrebbe acquistato la capacità di prevedere il futuro... e sembra anche il dono dell'invisibilità e la fortuna al gioco.
Proprio nella notte di San Giovanni le donne ne raccoglievano i semi perché questi *facevano buono ai bachi da seta.*
E' scientificamente provato però che la felce possiede potenti principi tenifughi ed è davvero ottima per eliminare il verme solitario... ma sembra impotente contro i normali vermi intestinali infantili.

* * *

FICO D'INDIA
(*Opuntia ficus-indica*)
figagnàra - fig d'Èngia

Il fico d'India, strano ma vero, sembra originario del Messico. Si ritiene che la pianta sia stata introdotta in Europa dai colonizzatori spagnoli o addirittura da Cristoforo Colombo in persona, e dall'Europa si sarebbe poi diffusa in tutto il mondo.
Oggi il fico d'India è naturalizzato in tutto il bacino mediterraneo, in alcune zone è addirittura infestante.
È ritenuto un vero toccasana per l'organismo ed un ottimo alleato contro gli stati depressivi e la stanchezza, sicuramente per il fatto che ha un alto contenuto di beta carotene, di magnesio e di potassio, di vitamina A e C, di tiamina, di ferro...
La tradizione popolare romagnola lo prescriveva anche per la gotta con le seguenti modalità: collocare sotto il letto del sofferente una pala di fico d'india (sembra che alcune persone intagliassero sulla pala anche una croce) e la pianta assumerà in sé il travaglio del male, *onde l'uomo se ne dispoglia: tanto che di quel travaglio, la pianta langue e muore.*

* * *

FICO
(*Ficus carica*, pianta e frutto)
fig - figh

La pianta del fico viene apprezzata per i suoi *falsi* frutti *omonimi*, carnosi e dolcissimi. Infatti quelli che comunemente vengono indicati come frutti sono invece ricettacoli carnosi (il cui vero nome è *siconio*) ricoperti da una buccia

delicata dal colore variabile dal rosso al verde fino al al bluastro-violaceo. I veri frutti si sviluppano all'interno dei ricettacoli dove vi sono numerosissimi piccoli acheni (i cosiddetti *semini*) incastonati nella polpa dolcissima e, direi, deliziosa che costituisce la parte commestibile.
I contadini non lo sapevano, ma ci erano andati vicino, come racconta il proverbio:

e' fig di fiur un in vo fê,
da e' bachet e vo cariê;
e' fig di fiur un in fa,
da e' bachet e cariarà.

Il fico non vuole fare i fiori,
vuole creare dal ramo;
il fico dei fiori non ne fa,
creerà dal ramo nudo.

Esistono più di 150 varietà di fichi (bianchi, marroni, viola, verdi e neri), in Romagna si ricordano: **i figh bianchèl**, **bruşùr**, **dla codasèca**, **da la gäzla**, **'d San Pir**, **lazri**, **mataloun** o **mataloun 'd S. Pietre**, **parmadezz, ravgnèn** e **i figh varden**.
Il fico, in modo particolare quando lo si stacca acerbo, emette dal peduncolo un lattice bianco che viene utilizzato dalla medicina popolare: per mandare via i porri, ad esempio, occorre bagnarli con **e' lat de fig**... per tre mattine di seguito, a digiuno... *diventeranno molli e si staccheranno da soli*... invece i bugni ciechi devono essere sfregati ripetutamente *preferendo*, *quando possibile*, *il lattice di quello rosso*.
Anche il dolore provocato dalla puntura di un'ape o di una vespa sembra si attenui bagnando la parte colpita con il lattice che fuoriesce dal peduncolo... in questo caso però pare sia meglio il lattice che sgorga dal penduncolo delle foglie.
A proposito di dolore, una malattia, la pedaìna, era detta **e' mêl de fig** (*il male del fico*); colpisce gli ovini e i bovini fra gli unghielli che per il dolore non riescono a camminare e spesso non riescono perfino raggiungere la mangiatoia.
Pór figh (*verruche fichi*) invece sono i condilomi, più noti anche come verruche genitali o creste di gallo.
Il fico è un albero dal tronco corto, robusto e ramoso, spesso contorto; non è ritenuto pregiato neppure come legna da ardere, infatti se fresca brucia malissimo e fa un gran fumo, se stagionata invece brucia velocemente, ha un potere calorico basso perché non è molto compatta... *l'unico motivo per bruciarla è quello di liberarsene*. Alcuni proverbi consigliano di bruciarlo quando viene a trovarci un "amico", molto probabilmente per il fatto che, solitamente, finita la legna sistemata nel camino la compagnia si scioglie e si va a letto... e in campagna: meglio presto che tardi.

Fugh ‘d figh,
tènal pr’ un amigh.

Fuoco di fico,
tienilo per un amico.

A scalder un amigh
u i vo de mel, de per e de figh.

Per scaldare un amico
occorre del melo, *del pero e del fico*
(tutta legna che brucia velocemente).

S’ t’ vu grighê l’amìgh,
cherna ad vaca e legna ‘d fig.

Se vuoi invitare l’amico,
(dagli) *carne di vacca e legno di fico*
(per i contadini romagnoli la carne più pregiata era quella di maiale).

S’ t’ vu inganê’ un amig,
dàj de môr e de fig.

Se vuoi ingannare un amico,
dagli del moro (gelso) *e del fico*.

Cherna ad vaca e legn ad figh
us cuntenta ben l’amigh.

Carne di vacca e legno di fico
si accontenta bene l’amico.

Per i contadini il rapporto con gli amici, ma anche con i parenti sembra difficile... quando poi i fichi sono maturi:

quând ch’ l’è e’ mamént di fig,
e’ cuntadén u n’ cnós né parént, **né amig**.

Quando è la stagione dei fichi,
il contadino non conosce né parenti, *né amici*.

Se in aprile però non piove si crede che i fichi non potranno nascere e maturare:

se d’abril u ‘n piovrà
puch figh us magnarà
e’ figh us vo bagnè
parchè us possa criê.

Se d'aprile non pioverà
pochi fichi si mangeranno
il fico si vuole bagnare
perché possa nascere.

Par san Pir
i fig int e' panir.

Per San Pietro (29 giugno)
i fichi nel paniere.

D' setembar
i figh i cmenza a pèndar.

A settembre
i fichi cominciano a pendere (cioè sono maturi).

Qu**ând che e' sgond fig us è maturè**,
nench l'uva l'an po' sbagliè.

Quando il secondo fico è maturato,
anche l'uva non può sbagliare.

Da qualche parte ho letto che mediamente un fico pesa solo 55 grammi. Di primo acchito sembra poco ma...

semper bota so, b**ota so**
un figh un èsan spianò.

Sempre butta su, butta su,
un fico spianò un asino.

Un fig e cadè
e un èsan e spanè.

Un fico cadde
e schiacciò un asino.

Un po' d'aiut fa bon a purtê
che ânca un fig a't po' spianê.

Portare un po' di aiuto fa bene,
perché anche un fico ti può spianare.

Modi di dire:

- un se selva gnenca un fig per è patron (*non si salva neppure un fico per il padrone*) rubano tutto;

- in fig instéc (*come i fichi secchi in collana*) dicesi di cose senza spazio, addossate l'una sull'altra;

- e' i sta giost in fig instéc (*come i fichi secchi in collana*) ci sta a malapena, a fatica;

- dè i säld in fig e in stéc (*dare i soldi in fichi e in stecchi*) vuol dire dare i soldi (per lo più restituirli), pochi per volta e di malavoglia: secondo alcuni perché i fichi e gli stecchi erano cose di infimo ordine, secondo altri perché i fichi secchi, infilati in appositi stecchi, venivano consumati, in quei tempi di miseria, con parsimonia, ad uno ad uno;

- no valer un figh (*non valere un fico*) cioè valere pochissimo, meno di quanto può valere un fico;

- salvê la panza pr i figh (*salvare la pancia per i fichi*) ovvero mangiare poco all'inizio di un pasto... riservandosi per le ultime portate, ma anche *voler procurare di vivere più lungamente che sia possibile*, *usando ogni diligenza di non esporsi al minimo pericolo*;

- **al lod d'i amìgh an conta un figh** (*le lodi degli amici non contano un fico*);

- **fè cum j antig**: **i magneva la boza e i buteva via i fig** (*fare come gli antichi: mangiavano la buccia e buttavano via i fichi*) cioè fare cose insensate;

- **a sen nênca da che per e da che fig**, **dal'uimèn de sgnor Aldvigh** (*Siamo ancora da quel pero e da quel fico*, *dal piccolo olmo del signor Lodovico*) per dire che non si è ancora concluso nulla;

- **fig e aqua** (*fichi e acqua*) per dire di due cose che non vanno bene insieme;

- **no' stimê un fighséch** (*non stimare un fico secco*) non aver alcuna stima.

Indovinelli:

int e' mont de Tambarlèc
u j'è un êlbar tört e s-cèt,
a i dag un sgvêrd,
a i tir un spèc,
a i chêv al brêg,
a i dag un lèc.

Sul monte del diavolo
c'è un albero contorto e schietto,
gli do un'occhiata,
stacco uno spicchio,
a cui levo le brache,
gli do una leccatina.

A veg pr'un sintirin,
a tröv un umarcin;
a i tir zo i calzôn
e a m' e' mâgn int un bcôn.

Vado per un sentierino,
trovo un omarino,
gli tiro giù i calzoni
e me lo mangio in un boccone.

* * *

FIENO
fegn - f(e-é-è)n

Per fieno qui si intende l'erba tagliata, fatta seccare ed immagazzinata come foraggio per il bestiame; il Fieno greco, **fén grèc** o **fén gric**, è invece il nome specifico di una pianta: la *Trigonella foenum-graecum*[11].
Il fieno ha un profumo gradevole, variabile, a seconda delle specie di erbe che lo compongono, e la qualità del fieno è importantissima per accudire bene il bestiame, come dice anche il proverbio:

chi ha de bon fen
dal bel besti mantèn.

Chi ha del buon fieno
mantiene delle belle bestie.

A volte le bestie, nonostante il *buon fieno*, senza alcun apparente motivo si ammalavano, e allora si pensava al malocchio o ad una "fattura" di qualche invidioso... magari un vicino. In questi casi la tradizione suggeriva che *è ragionevole sanarle somministrar loro per mangime il fieno questuato in sette diverse parrocchie.*
Per avere molto fieno occorrono però anche le piogge, soprattutto nel mese di aprile:

[11] Il nome del genere*, Trigonella,* si riferisce alla forma triangolare dei semi; mentre il termine specifico *foenum-graecum* sottolinea la provenienza: era stata importato dagli antichi Romani dalla Grecia *per i manifesti pregi dell'erba*, *quale fieno ingrassante per il bestiame*.

d’abril se piuvrà,
dal fegn us farà.

Se pioverà in aprile
si faranno dei pagliai.

Incontrare per strada un carretto carico di fieno portava fortuna *e allegrezza... e perché fortuna sia fida alla persona, una manciatella di fieno si invola al carico che transita e appunto si conserva nei panni, sopra la persona.*
I contadini credevano che il cordone ombelicale stretto intorno al collo del neonato fosse il risultato dell’attraversamento, inavvertitamente, delle cavezze del cavallo o del somaro da parte della puerpera e allora, per rimediare a questo errore, *ordinano* (alla donna incinta prossima al parto) di dare della biada o del fieno a questi animali *nel proprio zinale, onde rendere felice il parto*.
Così facendo il cordone ombelicale non si sarebbe serrato intorno al collo del nascituro... secondo la credenza popolare.
Si riportano due bellissimi proverbi. Il primo racconta la donna e l’amore, il secondo invece l’amore impossibile tra il grano, la fava ed il fieno:

u gn’è pre’ senza fèn,
né dona senza vlèn;
u gn’è sabat senza sol,
u gn’è dona senza amor.

Non c’è prato senza fieno,
né donna senza veleno;
non c’è sabato senza sole,
non c’è donna senza amore.

Grèn, **feva e fen**,
in s’è mai vlu ben.

Grano, *fava e fieno*,
non si sono mai voluto bene.

* * *

FINOCCHIO SELVATICO
(*Foeniculum vulgare*)
fnòc - fnócc - fnòc saibadghe - fnòcc sambêdg - fnuciaz

Le foglie ed i fusti di questa pianta spontanea vengono utilizzati in cucina come aromatizzanti di carni arrosto, in porchetta e in umido, di pesci e molluschi, in modo particolare **garagól** (*Aporrhais pespelicani*) e **lumaghìn** (*Nassa mutabilis*).

Con i semi invece si aromatizzano formaggi, salsicce e salami. I fiori di color giallo intenso sono riuniti a ombrelle terminali e vengono indicati con il termine dialettale "**fnocìna**"; *talora si mischia all'insalate per dar loro grato sapore,* riporta Antonio Mattioli nel suo vocabolario romagnolo-italiano pubblicato nel 1879. L'aroma del finocchio è così caratteristico e forte da riuscire a sopraffarne tanti altri e, per questa peculiarità, spesso viene utilizzato anche per mascherare il sapore di carne e pesce non troppo freschi. Il termine "infinocchiare" che nel linguaggio comune significa imbrogliare, sembra tragga la sua origine dall'usanza da parte degli osti di offrire del pane e del salame a quanti andavano ad acquistare il vino. Quando il salame era aromatizzato con i semi di finocchio le papille gustative venivano come anestetizzate impedendo loro, forse furbescamente, di percepire correttamente il gusto. Praticamente dopo aver mangiato un paio di fettine **'d andrùg-le**[12] (*di andrugolo*) anche un vino di qualità scadente o annacquato poteva risultare gradevole se non addirittura squisito.
Ed è proprio per questo che quando veniamo ingannati diciamo *siamo stati infinocchiati* ovvero **infnocê** o **infnucê.**
I contadini romagnoli, tre o quattro giorni prima della macellazione dei conigli, erano soliti aggiungere all'erba qualche manciata di barbette di finocchio selvatico: in questo modo, sembra, la carne diventasse più profumata e più saporita.

* * *

FINOCCHIO
(*Foeniculum vulgare dulce*)
fnoc - fnòcc

Il finocchio è coltivato per la produzione del caratteristico grumolo[13] edule, formato dall'insieme delle larghe e carnose foglie basali, strettamente serrate le une alle altre attorno al brevissimo fusto conico, a livello del terreno.
Proprio la forma del grumolo ha ispirato questo bellissimo indovinello:

torn atorn a e' mi palaz
u i è tri chesp e un cóium e un casp;
u i è tri sgnur ch'i ji zira intóran,
u i è chesp, un casp e un cóium.

[12] **L'andrug-le** era un salame fatto con gli scarti (**j arnunz**) del maiale: cuore, polmone, reni, qualche pezzetto di carne e di grasso che venivano macinati ed insaccati dopo aver aggiunto pepe, sale e semi di finocchio.
[13] I grumoli non sono altro che la parte del finocchio che si consuma: e poiché non sembrano esistere piante «maschio» e piante «femmina» i grumi con forma tendenzialmente tondeggiante sono considerati «maschi», destinati in prevalenza a essere consumati crudi; quelli con forma sostanzialmente appiattita sono considerati «femmine», utilizzate soprattutto dopo cottura.

Tutt'intorno al mio palazzo
ci sono tre cespi e un colmo e un cespo;
ci sono tre signori che gli girano intorno,
ci sono tre cespi, un cespo e un colmo.

Ha numerosissime proprietà: aumenta il latte nelle donne che hanno appena partorito grazie alla presenza di fitoestrogeni che sono alla base della proprietà galattogena, è diuretico, disintossicante, depurativo del sangue e sembra sia anche in grado di sciogliere i calcoli renali, agisce poi sul sistema digerente stimolando l'appetito e la secrezione gastrica. Tra le sue proprietà, per la tradizione popolare, sembra ci sia anche quella di ridurre la flatulenza e il meteorismo... se ingerito lessato o tramite infuso perché *il troppo finocchio crudo conduce a una fastidiosa sonnolenza.* La tradizione raccomanda l'infuso di finocchio anche per gli impacchi agli occhi nella cura di congiuntiviti ed infiammazioni.

* * *

FIORI
(sensu lato)
fiór - fiur

Nelle campagne, di solito, verso la fine di aprile prorompe una gran fioritura, come sottolineano anche i proverbi:

mêrz di vent, **abrìl di fjur**.

Marzo dei venti, aprile dei fiori.

Mêrz l' e pin ad dulur,
abrìl l' e' pin ad fjur.

Marzo è pieno di dolori,
aprile è pieno di fiori.

Abrìl e' fa e' fjor
e maz u j dà e' culor.

Aprile fa il fiore
e maggio lo colora.

In aprile però c'è ancora il rischio di intemperie che potrebbero danneggiare i fiori degli alberi da frutto, in modo particolare la nebbia:

la nebia d'abrìl
la fa cadèr i fiur zintil.

La nebbia in aprile
fa cadere i fiori delicati
(come quelli dei ciliegi, dei peschi...).

E' piò brot fior che la tera possa dê
l'è quel de brinê.

Il più brutto fiore che la terra possa dare
è quello della brinata.

Per gli avvinazzati invece i fiori più brutti sono quelli del vino: **i fiur de vèin** (*i fiori del vino*); si tratta di una alterazione, detta fioretta, del vino a modesta gradazione alcolica[14] conservato in bottiglie non colme e tappate male[15].
Sembra che sognare dei fiori significhi *vivere un periodo di gioia, tranquillità e serenità*... ma guai sognarli durante il mese di maggio:

chi sogna i fiur'd maz
e va prest a l'urtigaz.

Chi sogna i fiori di maggio
va presto all'orticaio (cioè al cimitero).

Modi di dire:

- èss un fiór (*essere un fiore* cioè essere una vera bellezza);
- èss se fiór (*essere sul fiore*... essere nello splendore della giovinezza).

La vita l'è un bel fior
che da tot al stasòn bota l'udòr.

La vita è un bel fiore
che in tutte le stagioni (a qualunque età) *dona profumo*.

Quando un affare, un lavoro, una cosa cominciano male e si paventa il peggio si dice: **quest l'è un fiór ad zóca** cioè *questo è un fiore di zucca*... quasi a conferma del proverbio:

di fiur s'anusarì,
tot l'udor i n'l'ha mi.

---

[14] Raramente si sviluppa se il grado alcolometrico supera i 12°.
[15] Sulla superficie del vino si forma un sottile velo chiaro che diviene sempre più spesso e grigiastro per poi rompersi in una miriade di frammenti spesso a forma di petalo; in contemporanea il vino diventa opaco e sgradevole al gusto.

Non tutti fiori che annuserai
hanno il profumo.

* * *

FRUTTA
(sensu lato)
fróta - frót - fruta - frutt

Il Giovedì Santo insieme alle campane si legano le piante da frutto perché **agl'aliga** (alleghino) cioè al cadere dei fiori restino i frutti; e si liberavano dalle funi solo il Sabato Santo, allorché le campane venivano sciolte.
La credenza popolare riteneva che il frutto maturato sull'albero che non ne aveva mai prodotti nelle stagioni precedenti, avrebbe portato grande fortuna a colei o colui che riusciva a coglierlo e mangiarlo.
Per degustare appieno il sapore della frutta la tradizione sottolinea che deve essere ben matura:

la fruta l'ha da ess madura
a vlê sintì l'umor ala sicura.

La frutta deve essere matura
a voler sentire il sapore buono.

La saggezza e l'esperienza contadina invece consigliano che quando il garzone di casa aiuta nella raccolta della frutta è meglio, in contemporanea, farlo cantare o fischiare come suggerisce anche il proverbio:

e' garzon che la fruta va a spichê
l'ha da cantê o da fis-ciê.

Il garzone che va a raccogliere
la frutta deve cantare o fischiare...
(...per dimostrare che non ne mangi).

La frutta matura sembra "buona" anche in sogno:

se t'sogn dla fruta e ben maturazione
met a e' lot a la sicura.

Se sogni della frutta e ben matura
gioca al lotto con sicurezza.

In poche parole la fortuna non può mancare a chi sogna la frutta matura; a proposito, la Smorfia Napoletana per la giocata al Lotto prevede i seguenti numeri: sognare

la frutta 76, frutta secca 12 e 13, frutta fresca e se la si mangia allora è meglio giocare i numeri 30 e 50.
Ben matura o acerba, nessuno però aveva il coraggio di mangiare la frutta irregolare e malformata: si credeva fosse *fatturata dalle streghe.*

Ecco alcuni modi di dire legati alla qualità della frutta: **frutt avarè** (*frutto avariato*), **frutt bèll e gròss** (*frutto bello e grosso*), **frutt cun l'anma** (*frutto con il seme, con l'osso*), **frutt cun e magon** (*quando i frutti sono tra il maturo e il fradicio*), **frutt dur** (*frutto acerbo*), **frutt inibji** (*frutto annebbiato,* una specie di ruggine), **frutt magagnè** (*frutto colpito dagli insetti*), ***frutt passè*** (*frutto trapassato, troppo maturo*).
Non poteva mancare **ogni frót e' vò la su stason** (*ogni frutto vuole la sua stagione*) ovvero ogni "cosa" a suo tempo, al momento opportuno: nell'infanzia come nella vecchiaia.
Ogni frutto vuole la sua stagione e ogni anno, da che la Romagna è Romagna:

s t' vu vdê i prem frut ch' fiurès
l'è 'spen bulzân e e' persg;
ala muntâgna s'andarè
l'amandul e e' mugnegh fiurì t' atruvarè.

Se vuoi vedere i primi frutti che fioriscono
sono il prugnolo e il pesco;
se andrai in montagna
troverai il mandorlo e l'albicocco.

* * *

FUNGO
(sensu lato)
bdulēn - budlen - calôs - calùs - f(o-ô-ó)nz

I funghi sembrerebbero non appartenere né al regno animale né a quello vegetale, ma a un regno a parte con la precisa funzione di decomporre ciò che il regno vegetale produce e ciò che il regno animale consuma. L'habitat ideale dei funghi è il bosco (di pianura, di collina e di montagna) ma si può dire che si trovano dappertutto: lungo le sponde dei fossi, dei fiumi, nei prati, negli orti, nei giardini, sugli alberi, sui tronchi morti e sui depositi di segatura.
In Romagna, dal mare alla montagna, sono presenti centinaia di specie suddivise in numerosi generi.
La tradizione popolare li divide in due categorie: **fonz cativ** (*funghi velenosi*) e **fonz bôn** (*funghi commestibili*). Quelli *buoni* si consumavano per lo più freschi, ma alcune specie venivano anche essiccate. Si preparava il sugo per le tagliatelle,

venivano cucinati in umido oppure trifolati, ma anche infarinati e fritti; alcune specie, in modo particolare quelle con il cappello più largo, venivano cotte sul testo della piada con un ripieno di pane grattugiato, prezzemolo, aglio ed **un gozlin d'oli** (*un goccino di olio*).
Si riteneva che sbucassero fuori all'improvviso di notte, *belli e fatti con tanto di gambo e di cappello disteso*... questa loro peculiarità viene confermata anche dal vecchio indovinello che segue:

a nèss int un bël prê, pulid e bël;
int la mi tësta a pört un bël capêl,
e' mi capël u n'è mig d'arvultê';
a nèss la not, e e' dè a so' da magnê'.

Nasco in un bel prato, *pulito e bello*;
nella mia testa porto un bel cappello;
il mio cappello non è da rivoltare;
nasco la notte, *e il giorno sono da mangiare*.

Questa antica credenza nasce molto probabilmente dal fatto che spesso i funghi, per forma e colore, rimangono quasi invisibili fino a quando non raggiungono discrete dimensioni, dando l'impressione di essere sbucati all'improvviso come per incanto. A proposito di incanto: alcune specie[16] fruttificano in forma circolare *con una precisione che talvolta sfiora la perfezione*, semplicemente perché le ife del micelio si estendono verso l'esterno in tutte le direzioni; la tradizione popolare, fino a poco tempo fa, riteneva che in quel luogo ci fosse stata una riunione di streghe o di folletti... non a caso per indicare questo particolare fenomeno si usa ancora oggi la denominazione *cerchio delle streghe*.
Il modo di dire **e' pê' un funghèt** (*sembra un funghetto*) indica la persona minuta con la pelle scura. Gianni Quondamatteo riporta che **dè e' funghèt** (*dare il funghetto*) significa infliggere una punizione esemplare.

La sfiandrena u l'acata e' vilân
quând e somna e grân
e pu u la porta a e' patrunzèn
parchè us la megna ben;
u s la porta a la patrona
parché l'as tegna in bona.

La sfiandrina[17] *la trova il villano*
quando semina il grano

[16] *Marasmius oreades*, *Calocybe gambosa*.
[17] *Pleurotus ostreatus.*

e poi la porta al padroncino
perché se la mangi bene;
la porta alla padrona
per tenersela buona.

I funghi crescono abbondanti quando vi sono favorevoli condizioni di umidità e di temperatura (sia dell'aria che del terreno) e normalmente dopo le piogge... in particolare quando cadono in alcune giornate precise:

se piov i dè luv
u i è de grân e di marzùl.

Se piove i giorni lovvi (gli ultimi giorni di carnevale, martedì e giovedì grasso)
c'è del grano e ci sono dei marzuoli.

Indovinello:

A stegh in s'un bel pe pulit e bel,
me a n'ho la front e a purt e' capel;
stago a lo mondo abandonato e rio,
io son di chi mi vuol e chi mi piglia.

Sto su un bel piede, *pulito e bello*;
io non ho la fronte e porto il cappello,
sto al mondo abbandonato e rio,
sono di chi mi vuole e di chi mi piglia.

* * *

FUSAGGINE
(*Euonymus europaeus*)
brèta d' prit - capèl da prit - fusaria - fusazna

E' un grande arbusto alto da un metro e mezzo a sei metri. Durante la primavera forma dei piccoli fiori bianchi che, in autunno, proprio come sottolineano i nomi dialettali, danno origine ai caratteristici frutti rossi dalla curiosa forma simile al cappello usato una volta dai sacerdoti. Rappresentano una importante fonte di alimentazione per insetti ed uccelli ma l'ingestione da parte dell'uomo delle foglie e soprattutto dei semi provoca diarrea e convulsioni e può risultare mortale.
Ha un legno molto duttile (duro e compatto) e per questo veniva impiegato nei lavori di intarsio, nella fabbricazione di piccoli oggetti di uso casalingo come manici per utensili, cannelli per pipe e per i tini, fusi per filare la lana, la canapa ed il lino (da cui deriva il suo nome comune di Fusaggine).

* * *